

**KOLVIG** lokal øl - ø øl  
vadehavstapas  
byens bedste kaffe **hesterejer**  
**DANSK** **vadehavsrejer**  
**KØD** Bare go'mad **Økologi**  
**Serveret med venlighed** **ja tak**  
**FERSK** friskbagt brød  
rigtig **CHAI** **FISK** **eigen** solnedgang  
**LATTE** hjemmelavet tonic også med gin og kølig vin  
pænt goddag & farvel **vinimport** **RIBE**  
hjemmelavet og hjemmegjort **Å**  
kulkælder **blæst fra vest**  
**KÆRLIGHED OG**  
champagne og stjernesud **RIBEVAND**  
**chikorie fabrik** - Frederik Kolvig  
**vadehavs** **højt**  
**gastronomi** **VI PRØVER - HVER DAG** til loftet  
**VORES MÅDE - KOLVIGS MÅDE** uhøjtidligt  
**enkelt** **uformelt** **ukompliceret**  
og kvalitet koster lidt mere **glæde**  
**vadehavsluft** **GÆSTER**  
kunden har altid ret...  
næsten!  
rigtig smør **GLADE**  
**GÆSTER**

## AFTEN

### Velkomstdrinks

**Kolvigs velkomstdrink** 65

**Hjemmelavet tonic med 3 cl. valgfri gin** 89  
se udvalget i baren

**Tom Collins** 89  
*3 cl. gin, sukker sirup, citronsaft og danskvand*

**Glas Spumante Secco, Bianca Vigna** 65  
*Mousserende vin fremstillet på den lokale drue Glera. Vinen byder på behagelige bobler og en frisk syre med noter af friske citrusfrugter.*

**André Clouet Grand Cru Champagne** 499  
*En vaskeægte Champagne fremstillet primært på Pinot Noir-druen, som byder på en elegant smag af modne æbler, nødder og grapefrugt.*

# AFTEN

## Kolvigs menu

### Forret:

Lime marineret helleflynder  
med rosmarin sorbet og sprøde rugflager

### Mellemret:

Oksehale consommé

### Mellemret 2:

Kanin terrin med bønneurt, cornichoner  
og estragon sennep

### Hovedret:

Dansk kalvefilet med jomfruhummer,  
persille, parmesan og Recioto della Valpolicella glace

### Dessert:

Appelsin og mazarin kage  
med ingefær is og kompot

### Den lille gastronom;

Velkomstdrink, 3 retter, 3 vine og kaffe  
698

### Vadehavsgastronomi;

Velkomstdrink, 5 retter, 5 vine, kaffe og avec  
950

	<u>Menu</u>	<u>Vinmenu</u>
2 retter	298	215
3 retter	339	289
4 retter	378	378
5 retter	429	429

## AFTEN

### Forretter:

**Lime marineret helleflynder** 121  
med rosmarin sorbet og sprøde rugflager

**Cremet kartoffel/porre suppe med bacon** 92  
og purløg

### Små godbidder fra Vadehavsområdet

Vadehavsrejer med dild mayonnaise

Soufflé af Sødam kylling med tapanade af svampe og nødder

Højer skinke med pesto og syltede løg

Kolvigs lammepølse med agurk og gulerod i lime

Vesterhavsost med stikkelsbær sirup

Som forret: 130

Som let hovedret: 179

### Til den lette sult:

**Kolvigs Club sandwich** (kylling, bacon og karrycreme) 155  
med råstegte kartofler

**Sandwich med Fanø laks og karrysyltet fennikel** 155  
hertil råstegte kartofler

**Sandwich med bøf af friskhakket oksekød** 175  
med lokal ost, bacon, soltørret tomat  
og syltede grønne bønner, hertil råstegte kartofler

# AFTEN

## Hovedretter:

**Dansk kalvefilet** med jomfruhummer, persille, parmesan  
og Recioto della Valpolicella glace 228

**Oksemørbrad** med ovnstegte rodfrugter  
og sauce bordelaise  
125 gr. 198  
250 gr. 289

**Braiseret selleri** på perlebyg risotto  
med rosmarin og vinsauce 215

**Dagens fisk** Dagspris  
Tjeneren informerer

Der er selvfølgelig kartoffel med til alle hovedretter 🍷

# AFTEN

## Desserter:

Appelsin og mazarin kage med ingefær is og kompot	95
Pocheret pære med krydderkage og valnødde is	95
Chokoladekage med vaniljeis	95
5 udvalgte oste danske og udenlandske oste	112
3 lokale ost med blødt og knas	89

# EVENING

## Aperitifs

**Kolvigs aperitif** 65

**Homemade tonic with 3 cl. Gin of your choosing** 89  
see the selection in the bar

**Tom Collins** 89  
*3 cl. gin, sugar syrup, lemon juice and club soda*

**Glass Spumante Secco, Bianca Vigna** 65  
*Sparkling wine made on the local grape variety Glera. This wine offers pleasant bubbles and freshness with notes of fresh lemon.*

**André Clouet Grand Cru Champagne** 499  
*Grand Cru Champagne from the Bouzy village primarily made on Pinot Noir with notes of ripe apples, nuts and grape..*

# EVENING

## Kolvigs menu

### Starter:

Lime marinated halibut  
with rosemary sorbet and crispy rye flakes

### Intermediate:

Oxtail consommé

### Intermediate 2:

Rabbit Terrine with savory, cornichons  
and tarragon mustard

### Main course:

Sirloin of Danish veal with Norway lobster,  
Parsley, parmesan and Recioto della Valpolicella Glace

### Dessert:

Orange and mazarine cake  
with ginger ice and compote

### The small gastronome;

Aperitif, 3-course menu, 3 wines and coffee  
698

### Wadden Sea Gastronomy:

Aperitif, 5-course menu, 5 wines, coffee and liqueur or brandy  
950 per person

	<u>Menu</u>	<u>Wine menu</u>
2 courses	298	215
3 courses	339	289
4 courses	378	378
5 courses	429	429



# ABEND

## Kolvigs Menü

### Vorspeise

Limetten Mariniertes Heilbutt  
mit Rosmarin-Sorbet und knusprige Roggen Flocken

### Zwischengericht

Ochsenschwanzsuppe

### Zwischengericht 2

Terrin vom Kanin mit Bohnenkraut, Cornichons  
und Estragon Senf

### Hauptgericht:

Zartes Kalbsfleisch aus der Lende mit Kaisergranat,  
Petersilie, Parmesan und Recioto della Valpolicella Glace

### Nachspeise:

Orange und Mazarin-Kuchen  
mit Ingwer Eis und Kompott

**Der kleine Gastronom;**  
**Aperitif, 3 Gänge, 3 Weine und Kaffee**  
**698**

**Wattenmeer Gastronomie;**  
**Aperitif, 5-Gänge Menü, 5 Weine, Kaffee und einen Likör**  
**950**

	<u>Menu</u>	<u>Wein Menu</u>
2 Gänge	298	215
3 Gänge	339	289
4 Gänge	378	378
5 Gänge	429	429

# EVENING

## Starters:

<b>Lime marinated halibut</b> with rosemary sorbet and crispy rye flakes	121
<b>Creamy potato/leek soup with bacon</b> og chives	92

### Small treats from the Wadden Sea region

Waddensea shrimps with dill mayonnaise  
Soufflé of Sødam chicken with mushroom tapanade  
Ham from Højer with pesto and pickled onions  
Our lamb sausage with cucumber and carrots in lime  
Vesterhavssost (hard cheese) with gooseberry syrup

Starter:	130
Small main course:	175

## For the light hunger:

<b>Kolvigs Club sandwich</b> (chicken, bacon and curry) with roasted potatoes	155
<b>Sandwich with Fanø salmon</b> , curry fennel, and roasted potatoes	155
<b>Sandwich with steak of freshly minced beef</b> with local cheese, bacon, sundried tomatoes, pickled green beans and roasted potatoes	175

## ABEND

### Vorspeisen:

**Limetten Mariniertes Heilbutt**  
mit Rosmarin-Sorbet und knusprige Roggen Flocken 121

**Cremige Kartoffel/Porree Suppe** 92  
mit Speck und Schnittlauch

### **Kleine Leckerbissen aus dem Wattenmeer Gebiet**

Wattenmeer Garnele mit Dill Mayonnaise  
Soufflé vom Sødams Hähnchen mit Pilz Tapanade  
Schinken von Højer mit Pesto und eingelegte Zwiebeln  
Kolvigs Lammwurst mit Gurke und Karotten in Limette  
Vesterhavsost (Hartkäse) mit Stachelbeerensirup

Vorspeise: 130

Kleiner Hauptgang: 175

### Für den leichten Hunger:

**Kolvigs Club Sandwich** (Hähnchen, Speck und Curry) 155  
mit gebratenem Kartoffeln

**Sandwich mit Fanø lax**, Curry-Fenchel, 155  
und gebratenem Kartoffeln

**Sandwich mit Steak von frisch gehacktem Rind** 175  
mit Regionalen Käse, Speck, getrocknete Tomaten,  
eingemachte Bohnen und gebratenem Kartoffeln

# EVENING

## Main courses:

**Sirloin of Danish veal** with Norway lobster,  
parsley, Parmesan and Recioto glace 228

**Beef tenderloin** with oven baked root vegetables  
and sauce Bordelaise  
125 gr. 198  
250 gr. 289

**Braised celeriac** on pearl barley risotto  
with rosemary and wine sauce 215

**Fish of the day** Day price  
Please ask the waiter

Of course, we serve potatoes with all main courses 🥔

# ABEND

## Hauptspeisen:

**Zartes Kalbsfleisch aus der Lende** mit Kaisergranat  
Petersilien, Parmesan und Recioto Glace 228

**Rinderfilet** mit gebratene Wurzelgemüse  
und Bordelaiser Sauce  
125 gr. 198  
250 gr. 289

**Geschmorter Sellerie** auf Perlgraupen Risotto  
mit Rosmarin und Wein Soße 215

**Fisch des Tages** Tagespreis  
Der Kellner informiert

Wir servieren natürlich Kartoffeln zu allen Hauptgerichten 🍷

# EVENING

## Desserts:

<b>Orange and Mazarine cake with ginger ice and compote</b>	95
<b>Poached pear with spice cake and walnut ice</b>	95
<b>Chocolate cake with vanilla ice cream</b>	95
<b>Selection of Danish and international cheeses</b>	112
<b>3 local cheeses with soft and crisp</b>	89

# ABEND

## Nachspeisen:

<b>Orange und Mazarin-kuchen mit Ingwer Eis und Kompott</b>	95
<b>Poschierte Birne mit Gewürzkuchen und Walnuss Eis</b>	95
<b>Schokolade Kuchen und Vanille Eis</b>	95
<b>Auswahl an dänischem und ausländischem Käse</b>	112
<b>3 Regionale Käsesorten mit knusprigem und weichem</b>	89